



GUIDE MICHELIN

Paris, Jeudi 9 Novembre 2023

Les scènes culinaires d'Izmir et Bodrum font une brillante entrée dans le Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum 2024

- **Un total de 111 restaurants sont recommandés, dont 15 sont situés à Izmir et 19 à Bodrum**
- **2 restaurants de Bodrum et 3 restaurants d'Izmir décrochent Une Etoile MICHELIN ; 2 nouveaux établissements sont également distingués à Istanbul**
- **4 nouveaux restaurants engagés reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN**
- **Un nouveau prix MICHELIN est attribué : le Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum. Au total, les inspectrices et inspecteurs Michelin recommandent 111 établissements, dont, pour la première fois, 15 se situent à Izmir et 19 à Bodrum. Parmi ceux-ci, 3 restaurants d'Izmir et 2 restaurants de Bodrum sont distingués d'une Etoile MICHELIN et 8 reçoivent un Bib Gourmand (2 à Bodrum et 6 à Izmir). A Istanbul, 25 nouveaux restaurants rejoignent également la sélection ou sont promus, dont 2 restaurants Une Etoile et 8 Bib Gourmand. Ils portent à 77 le nombre d'adresses recommandées à Istanbul.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, commente : « Cette année encore, nos inspectrices et inspecteurs ont été séduits par la scène culinaire d'Istanbul. Ville-monde à la personnalité métissée, Istanbul offre un panorama gastronomique d'une remarquable richesse : des tavernes turques classiques aux établissements plus branchés ou internationaux, en passant par des restaurants de quartier à la cuisine actuelle. Cette deuxième sélection – qui référence 24 nouvelles tables réparties dans toute la ville, dont 2 nouvelles Etoiles MICHELIN - illustre également la hausse du niveau gastronomique, portée par une génération de chefs audacieux et fiers de leurs traditions. »

« A Izmir et Bodrum, qui font une première entrée remarquée dans la famille du Guide MICHELIN, nos équipes ont particulièrement apprécié les différences qui distinguent ces deux territoires. L'ancrage local, la fidélité au terroir, la valorisation de liens forts tissés avec des producteurs de proximité sont autant de points communs partagés par bon nombre d'adresses recommandées à Izmir et dans ses environs. L'attribution de l'Etoile Verte MICHELIN à pas moins de trois tables de la région illustre d'ailleurs cet engagement fort. Bodrum, offre quant à elle une complémentarité gastronomique intéressante : sur la côte, les adresses haut de gamme et internationales fleurissent tandis que le centre de la ville de Bodrum recelle de petits restaurants indépendants particulièrement pittoresques et accessibles », continue Gwendal Poullennec.

7 nouveaux restaurants décrochent Une Etoile MICHELIN

Pour la toute première fois, 3 restaurants situés dans la province d'Izmir sont distingués d'Une Etoile MICHELIN. **OD Urla**, emmené par le chef Osman Sezener, se démarque par son approche culinaire ancrée et authentique. Dans ce domaine familial entouré de vignes et d'oliviers, le chef et son équipe magnifient les meilleurs ingrédients locaux dont la moitié est produite directement sur place et l'autre provient de producteurs et artisans situés dans les environs du restaurant. Dans les assiettes, les préparations sont simples, naturelles, parfois rustiques, mais toujours parfaitement exécutées, en particulier celles cuisinées sur le foyer ouvert du restaurant.

Chez **Teruar Urla**, le chef Osman Serdaroğlu et son équipe signent une cuisine d'inspiration méditerranéenne aux accents italiens qui met en avant la richesse des produits locaux. A l'image des saltimboccas d'agneau ou des courgettes frites, fromage frais de chèvre et yaourt séché, les assiettes sont surprenantes, riches en saveurs et minimalistes. La carte des vins est également impressionnante et rend hommage aux différents terroirs turcs.

Ozan et Seray Kumbasar ont créé chez **Vino Locale** une adresse unique. Ce couple de passionnés n'a d'autre ambition que de faire découvrir à leurs clients l'excellence de leur terroir local. En cuisine, Ozan Kumbasar compose avec les meilleurs produits qu'il met un soin particulier à sourcer à proximité

du restaurant. La carte, qui se veut au plus près des saisons, change toutes les 6 semaines et invite à découvrir une cuisine sensuelle et sophistiquée. En salle, Seray Kumbasar accompagne les gourmets en les guidant au travers d'une remarquable sélection de vins régionaux. Son chariot de digestifs est également exceptionnel.

Deux restaurants de Bodrum décrochent Une Etoile MICHELIN. **Kitchen**, dirigé par le chef Osman Sezener, propose une cuisine turque moderne, aux délicieux accents internationaux. A l'image de ce poulpe grillé sur des braises et réhaussé d'une salsa verte d'herbes du jardin, les produits régionaux et de première fraîcheur occupent le centre d'assiettes simples, généreuses et toujours riches en saveurs.

Après avoir serpenté le long de magnifiques routes côtières, les amateurs de cuisine égéenne moderne se régaleront chez **Maçakızı**, situé dans l'hôtel éponyme que le Guide MICHELIN recommande également. Les assiettes imaginées par le chef Aret Sahakyan se démarquent par leur créativité et s'amuse avec les traditions culinaires locales. La carte des vins est également de première qualité qu'il s'agisse de crus turcs comme européens, ou encore de l'impressionnante cave à champagne.

Enfin, à Istanbul, deux nouveaux restaurants se voient décerner Une Etoile MICHELIN. Chez **Arkestra**, le chef Cenk Debensason, natif d'Istanbul mais au parcours très international, fait la démonstration de l'étendue de son savoir-faire et de ses références culinaires. La cuisine qu'il propose fusionne des horizons variés ; les clients passant par exemple d'un sashimi de thon mariné, accompagné d'une glace de riz à sushi et réhaussé d'une vinaigrette au gingembre et ponzu à un magret de canard parfaitement cuit et nappé d'une sauce Apicius.

Chez **Sankai by Nagaya**, le chef Yoshizumi Nagaya imagine deux menus omakase de très haut niveau. Le premier met à l'honneur des sushi magnifiquement exécutés et préparés autant que possible avec des poissons locaux par la maitre sushi Hiroko Shibata. Le deuxième, célèbre quant à lui la cuisine kaiseki, qui s'enrichit ici de quelques touches européennes comme ces joues de veau cuites à basse température pendant 48 heures et servies avec des haricots, une mayonnaise ponzu et du vinaigre en poudre.

Ces deux nouveaux ajouts étoilés portent donc à 6 le nombre de restaurants Une Etoile à Istanbul – **Araka, Nicole, Mikla** et **Neolokal** confirmant tous cette année encore leur distinction. Au sommet de la scène culinaire locale, **Turk Fatih Tutak** continue quant à lui d'être recommandé avec Deux Etoiles MICHELIN pour « sa cuisine exceptionnelle, qui vaut le détour ».

Quatre nouvelles Etoiles Vertes MICHELIN pour célébrer des établissements engagés

La sélection 2024 du Guide MICHELIN s'enrichit également de 4 nouvelles adresses distinguées de l'Etoile Verte MICHELIN, dont 3 sont situées à Izmir et 1 à Istanbul. Distinction qui vise à célébrer les établissements pionniers en matière de gastronomie éco-responsable, l'Etoile Verte MICHELIN se veut aussi un indicateur fiable à destination des gourmets soucieux de découvrir des cuisines sincèrement engagées et inspirantes. A Izmir, les initiatives des restaurants **OD Urla**, **Vino Locale** et **Hiç Lokanta** sont saluées tandis qu'à Istanbul ce sont celles du restaurant **Circle by Vertical**. Avec le restaurant **Neolokal** qui conserve également son Etoile Verte MICHELIN, ce sont donc 5 tables engagées qui sont mises en avant dans la sélection 2024.

16 établissements nouvellement distingués du Bib Gourmand

Désignant au sein de la sélection du Guide MICHELIN les établissements qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, le Bib Gourmand est nouvellement attribué à 16 restaurants : 2 se situent à Bodrum, 6 à Izmir et 8 à Istanbul (dont l'un d'entre eux constitue une promotion).

A Bodrum, les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié la convivialité et la générosité des mezze proposés dans la charmante taverne **İki Sandal**. Ils se sont également régalé des grillades de viandes servies à **Otantik Ocakbaşı**.

A Izmir, la cuisine turque traditionnelle est largement plébiscitée dans les adresses distinguées. Mezze, viande mijotée, soupes de légumes ou baklava sirupeux rivalisent ainsi de saveurs chez **Adil Müftüoğlu**, **Ayşa Boşnak Börekçisi**, **Beğendik Abi** ou encore **Tavacı Recep Usta**. Dans la vieille ville, **Hiç Lokanta**, qui reçoit également l'Etoile Verte MICHELIN pour ses initiatives durables, propose de son côté une cuisine plus moderne et végétale. **LA Mahzen**, situé dans le vignoble Lucien Arkas, célèbre les meilleurs vins locaux tout en donnant à savourer une cuisine méditerranéenne gouteuse et de grande qualité.

A Istanbul, les 8 nouvelles adresses Bib Gourmand offrent quant à elles un panorama culinaire plus éclectique, entre les saveurs italiennes d'**Aida - vino e cucina** ou de **Fauna**, celles japonaises d'**Inari Omakase Kuruçesme** ou encore celles méditerranéennes de **The Red Balloon**. La cuisine turque – moderne ou traditionnelle – n'est pas en reste puisque **Circle by Vertical**, **Efendy**, **Tavacı Recep Usta Bostancı** et **Foxy Nişantaşı** sont également honorés.

En plus de ces nouveautés, les 10 adresses d'Istanbul, précédemment recommandées avec un Bib Gourmand dans l'édition 2023 du Guide MICHELIN, conservent leur distinction. 18 Bib Gourmand brillent ainsi sur la plus grande ville de Turquie.

36 nouveaux restaurants ajoutés à la sélection

En plus des restaurants distingués d'une ou plusieurs Etoiles MICHELIN ou du Bib Gourmand, les inspectrices et inspecteurs recommandent également 36 nouveaux restaurants qui se démarquent par la qualité de leur cuisine. 6 sont situés à Izmir, 15 à Bodrum et 15 à Istanbul. Parmi toutes ces nouvelles tables, la diversité est à l'honneur, qu'il s'agisse de savourer des spécialités anatoliennes chez **Lokanta Göktürk**, dans le quartier d'Eyüpsultan à Istanbul, de se régaler avec les nombreux mezze de **Bağarası** à Bodrum ou de déguster d'excellentes viandes chez **Kasap Fuat** à Izmir. Les amateurs de cuisines asiatiques ne manqueront pas les spécialités japonaises d'**Akira Back İstanbul** ou de **Zuma Bodrum** ou bien les saveurs cantonaises de **Hakkasan İstanbul** ; ceux qui préfèrent la cuisine italienne s'attableront chez **Isola Manzara** (Bodrum) ou bien au **Ristorante Pizzeria Venedik** (Izmir). De magnifiques poissons et fruits de mer sont également à déguster chez **Eleos Yeşilköy** (Istanbul), **SOTA ALAÇATI** (Izmir) ou **Sait** (Bodrum).

Avec ces 15 nouvelles tables sélectionnées à Istanbul, et en plus des 37 qui continuent d'être recommandées cette année, la ville compte à présent 52 restaurants plébiscités.

Trois Prix Spéciaux MICHELIN

Afin de célébrer des savoir-faire remarquables et de mettre en lumière les différents métiers de la restauration, les inspectrices et inspecteurs ont également décidé de mettre à l'honneur trois professionnels de talent qui contribuent à forger des expériences de table mémorables.

Attribué pour la première fois dans le Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum, le Prix MICHELIN de la Sommellerie revient à **Seray Kumbasar** du restaurant Etoile Verte et Une Etoile MICHELIN **Vino Locale**, à Izmir.

Le Prix MICHELIN du Service, soutenu par Mastercard, est quant à lui remis à **İsmail Kahveci** qui dirige d'une main de maître et avec un sens de l'hospitalité exceptionnel la salle du restaurant **Tuğra** Restaurant, à Istanbul.

Enfin le Prix MICHELIN du Jeune Chef, qui célèbre un jeune talent prometteur, est attribué à **Ulaş Durmaz** du restaurant Bib Gourmand **The Red Balloon**, à Istanbul.

Le Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum en un coup d'œil :

111 restaurants recommandés (77 à Istanbul, 15 à Izmir, 19 à Bodrum) dont :

- 1 restaurant Deux Etoiles MICHELIN (Istanbul)

- 11 restaurants Une Etoile MICHELIN (6 à Istanbul, 3 à Izmir, 2 à Bodrum)
- 26 restaurants Bib Gourmand (18 à Istanbul, 6 à Izmir, 2 à Bodrum)
- 73 restaurants sélectionnés (52 à Istanbul, 6 à Izmir et 15 à Bodrum)
- 5 restaurants Etoile Verte MICHELIN (2 à Istanbul, 3 à Izmir)

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum 2024 est disponible gratuitement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer en Turquie et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière. Il suffit de se rendre sur le site du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application disponible gratuitement sur iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.

Accédez aux photos de la Cérémonie du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum ainsi qu'au dossier de presse complet en flashant le QR code ci-dessous :



Merci à nos partenaires :



À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022 (www.michelin.com).